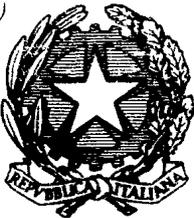
Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale" n. 3 del 5 gennaio 1994 - Serie generale

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I (70%)

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 5 gennaio 1994** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 2

MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO MINISTERIALE 4 novembre 1993, n. **573.**

Regolamento recante norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, per la disciplina del riconoscimento delle denominazioni di origine, dell'albo degli oliveti, della denuncia di produzione delle olive e dell'attività delle commissioni di degustazione degli oli a denominazione di origine controllata.

SOMMARIO

MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO MINISTERIALE 4 novembre 1993, n. 573.

Regolamento recante norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, per la disciplina del riconoscimento delle denominazioni di origine, dell'albo degli oliveti, della denuncia di produzione delle olive e dell'attività delle commissioni di degustazione degli oli a denominazione di origine controllata.

IL MINISTRO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Vista la legge 5 febbraio 1992, n 169:

Visto il regolamento CEE n. 2568/91 della commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti;

Ritenuto che occorrè dettare norme di attuazione della disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini, ai sensi dell'art. 34 della citata legge 5 febbraio 1992. n. 169;

Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Udito il parere del Consiglio di Stato espresso nell'Adunanza generale del 24 giugno 1993;

Vista la comunicazione alla Presidenza del Consiglio, ai sensi del citato art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, effettuata con nota n. 60361 dell'11 settembre 1993,

ADOTTA

il seguente regolamento:

REGOLAMENTO

concernente norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, per la disciplina del riconoscimento delle denominazioni di origine, dell'albo degli oliveti, della denuncia di produzione delle olive e dell'attività delle commissioni di degustazione degli oli a denominazione di origine controllata.

Capo I

NOMI GEOGRAFICI UTILIZZABILI E CRITERI PER IL RICONOSCIMENTO DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE CONTROLLATA DEGLI OLI.

Art. 1.
Nomi geografici delle denominazioni di origine controllata degli oli

1. I nomi geografici utilizzabili per designare le denominazioni di origine controllate degli oli vergini ed extravergini devono corrispondere a zone di coltivazione dell'olivo di interesse plurimo, essere individuabili su cartografia 1:25.000 e far riferimento ad un territorio omogeneo per condizioni naturali, ecopedologiche e di coltura dell'olivo. Possono essere compresi, oltre il territorio di stretta pertinenza geografica indicato con la denominazione di origine, anche territori adiacenti o vicini che abbiano analoghe condizioni ambientali ed in cui siano praticate le medesime tecniche colturali, purché gli oli prodotti abbiano uguali caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche.

2. Nell'ambito della zona di produzione possono essere individuate aree più ristrette, denominate sottozone, aventi specifiche caratteristiche ambientali tradizionalmente note e che possono essere localizzate con specifico nome geografico o storico geografico in aggiunta a quello riferito alla denominazione. L'uso del nome di una sottozona deve essere specificamente previsto nel disciplinare di produzione e deve essere indicato unitamente alla denominazione di origine. Il disciplinare di produzione può eventualmente prevedere l'uso, in abbinamento al nome geografico della denominazione, di una menzione geografica di uso tradizionale, purché tale menzione sia tale da rafforzare l'identità dell'olio e non indica il consumatore in errore circa l'origine o la qualità dell'olio. I caratteri con cui vengono indicate le sottozone o le menzioni geografiche aggiuntive devono essere di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per designare la denominazione di origine. I nomi delle sottozone e le menzioni aggiuntive non devono ripetere i nomi delle denominazioni di origine principali nè creare confusione con esse o con altro nome geografico già attribuito ad altro olio a denominazione di origine controllata.

3. Le menzioni geografiche aggiuntive possono essere utilizzate alle seguenti condizioni:

a) che vengano indicate all'atto della denuncia degli oliveti;

b) che siano oggetto di specifiche denunce annuali delle olive, le quali ultime devono essere prese in carico separatamente negli appositi registri di magazzino ai fini della oleificazione;

c) che l'olio così designato sia interamente prodotto con le olive derivate dalla località geografica designata, senza possibilità di assemblaggio con oli appartenenti alla medesima denominazione;

d) che rispondano alle altre condizioni stabilite dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di presentazione e di designazione.

4. Ove si verifichino casi di omonimia tra nomi geografici di due o più denominazioni, il Comitato nazionale di cui all'art. 14 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, d'ora in avanti denominato «Comitato nazionale», propone al Ministro per il coordinamento delle

politiche agricole, alimentari e forestali l'opzione per nomi geografici aventi rilevanza economica prevalente per tradizione oppure prevede altri nomi o menzioni aggiuntive atte ad una migliore definizione della località.

5. Non è consentito l'impiego del nome geografico utilizzato per designare l'origine di un olio quando tale nome non sia espressamente previsto nei disciplinari di produzione.

6. Non è consentito, ai sensi del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, l'uso di marchi o di ragioni sociali che contengano un nome geografico già riservato a una D.O.C., o che abbiano nomi o logotipi la cui assonanza o la cui immagine imitino un nome geografico o siano suscettibili di creare confusione nel consumatore circa l'origine o la qualità merceologica dell'olio, nonché l'utilizzo di dizioni simili o associate con l'indicazione «denominazione di origine controllata» anche espresse in forma abbreviata o in sigla. Per i marchi, i nomi e le ragioni sociali esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento e che contengano nomi geografici, possono, su istanza degli interessati e sentito il Comitato nazionale, essere stabilite misure idonee al fine di evitare confusione con la denominazione di origine controllata, quali la minimizzazione dei caratteri o la modifica della ragione sociale ovvero l'uso di codici.

7. Ai fini dell'applicazione dell'art. 7, comma 3, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, l'uso di toponomi e di nomi relativi ad aziende agrarie comunque denominate è sempre consentito purché l'olio così designato provenga esclusivamente dalle località di riferimento e sia stato oggetto di specifica denuncia delle olive e di registrazione secondo le modalità previste nel presente regolamento.

Art. 2.

Procedura per il riconoscimento delle denominazioni

1. Ai sensi dell'art. 6 della legge del 5 febbraio 1992, n. 169, per assicurare la rappresentatività dei produttori che intendano presentare domanda per la denominazione di origine, può costituirsi un comitato promotore della denominazione di origine controllata (D.O.C.). Il comitato promotore non ha scopi di lucro e persegue l'obiettivo del riconoscimento della denominazione; esso nomina un proprio rappresentante che, in nome e per conto dei produttori interessati, può intervenire con proposte e suggerimenti presso le amministrazioni pubbliche e gli enti che intervengano nel provvedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine.

2. Al fine di acquisire utili elementi per l'espressione del parere previsto dall'art. 6 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, l'assessorato regionale competente può costituire un comitato olivicolo di esperti e rappresentanti del settore olivicolo. Il parere della regione analiticamente reso su ciascuno degli elementi che devono figurare nei disciplinari, ai sensi dell'art. 5 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, deve essere espresso nel termine massimo di novanta giorni dalla data di presentazione della domanda. Trascorso tale termine, anche in assenza del parere della regione competente, la domanda è trasmessa da parte del Comitato promotore interessato al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, che provvede a richiedere il parere del Comitato nazionale. Il parere del Comitato nazionale, se favorevole, è corredato dal disciplinare di produzione relativo alla denominazione di origine richiesta.

3. Gli interessati possono, entro sessanta giorni dalla pubblicazione del parere del Comitato nazionale nella *Gazzetta Ufficiale*, far pervenire al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, eventuali istanze o controdeduzioni.

4. Avvenuta la pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* del parere favorevole del Comitato nazionale e dopo l'esame da parte del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, delle istanze o delle controdeduzioni eventualmente pervenute, i conduttori degli oliveti situati nella zona di produzione che intendano richiedere l'iscrizione delle proprie superfici nell'albo previsto dall'art. 8 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, devono esprimere il proprio assenso all'utilizzo della denominazione di origine controllata. L'assenso è comunicato da ciascun conduttore entro trenta giorni dalla pubblicazione del parere favorevole nella *Gazzetta Ufficiale* alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, di seguito denominata camera di commercio, competente per territorio, anche per il tramite del comitato promotore della D.O.C., indicando, altresì, gli elementi utili alla localizzazione ed alla individuazione della superficie degli oliveti aventi presuntivamente titolo a produrre olio con caratteristiche fissate dal disciplinare proposto. Decorso il termine di cui sopra, la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio redige un documento riepilogativo generale relativo alle comunicazioni ricevute e lo invia immediatamente al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali per gli adempimenti di competenza. Nell'eventualità che il comitato promotore della denominazione di origine, di cui al comma 1, abbia già raccolto tali elementi in fase di istruttoria regionale li deve immediatamente convalidare ed inviare al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali per la valutazione di cui al comma precedente.

Art. 3.

Caratteristiche dei disciplinari di produzione

1. Al fine di assicurare uniformità nella redazione dei disciplinari di produzione e del loro successivo aggiornamento, gli stessi contengono:

a) l'indicazione della denominazione, riferita ad un nome geografico corrispondente alla zona di coltivazione dell'olio e delle eventuali sottozone geografiche, aventi caratteristiche aggiuntive alla denominazione di origine;

b) l'indicazione della piattaforma varietale e differenziazioni di carattere varietale;

c) la delimitazione della zona di produzione e delle eventuali sottozone;

d) l'indicazione delle condizioni tecnico-agronomiche ed ambientali di coltivazione dell'olio atte a caratterizzare la produzione delle denominazioni in causa, con particolare riferimento: alle caratteristiche naturali dell'ambiente, alle pratiche di impianto e di coltivazione, al periodo e ai sistemi di raccolta, alle rese massime di olive, alle modalità di oleificazione, alle metodologie da seguire per assicurare alla rispondenza delle denunce di produzione delle olive alla effettiva produzione realizzata, ai parametri tecnici delle olive prodotte, con riguardo anche alla acidità massima espressa in acido oleico libero, alla percentuale di sostanze grasse in rapporto al grado di maturazione ed alla integrità delle olive;

e) l'indicazione delle prescrizioni relative alla oleificazione, ivi comprese eventuali tecnologie utilizzate per la produzione di oli di particolare pregio, con particolare riferimento: ai limiti territoriali in cui le operazioni di oleificazione devono essere effettuate, ai termini per l'immissione al consumo, alla resa di oleificazione (olive/olio) ed alle eventuali pratiche di oleificazione consentite o vietate;

f) l'indicazione delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che l'olio prodotto deve possedere all'atto dell'immissione al consumo in base alla normativa vigente;

g) l'indicazione delle modalità per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e della prova di degustazione nella fase precedente al confezionamento secondo la metodologia prevista nel presente decreto.

h) le indicazioni relative alla designazione degli oli, con particolare riferimento: ai nomi geografici consentiti; alle veritiere menzioni di nomi aziendali, che comunque non devono ingenerare confusione con i nomi geografici riferiti all'olio; ai marchi, alle varietà ed ai caratteri da utilizzare per le menzioni aggiuntive;

i) le modalità di informazione in ordine alle operazioni di confezionamento all'origine ed all'attività dei soggetti che effettuano il confezionamento per conto proprio o per conto di terzi.

2. Nei disciplinari di produzione possono altresì essere inclusi anche i seguenti elementi:

a) l'uso di specificazioni aggiuntive previste dalla normativa per gli oli D.O.C. e di eventuali specifiche menzioni storiche o tradizionali di uso collettivo riservato alla denominazione;

b) gli eventuali obblighi, e limitazioni di utilizzo menzioni previste come facoltative dalla normativa comunitaria;

c) l'individuazione dell'immagine artistica, eventualmente compresa la base colorimetrica, del logo figurativo o logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione;

d) le modalità che i consorzi di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, devono osservare nel predisporre e conservare, in quantità congrua, uno o più campioni standard tipici della produzione annuale della zona geografica di competenza, da utilizzare nelle prove di accertamento delle caratteristiche organolettiche.

e) le modalità atte ad assicurare gli adempimenti, di cui all'art. 5, comma 2, lettura *a)*, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, nell'eventualità in cui le operazioni di oleificazione siano effettuate in impianti in cui si trasformano anche olive non aventi diritto alla D.O.C., con particolare riferimento alla verifica che presso gli stabilimenti siano attivate linee di oleificazione separate e che il prodotto sia avviato in contenitori separati e immediatamente identificabili.

Art. 4.

Modifica dei disciplinari di produzione

1. Per le proposte di modificazione dei disciplinari di produzione si osservano le procedure previste dall'art. 2. Le domande devono essere corredate da documentazione atta a fornire le motivazioni di carattere tecnico, economico e di opportunità delle modifiche proposte. Non possono essere accolte le proposte di modificazioni che pregiudichino il mantenimento del livello qualitativo della produzione o che impediscano l'ulteriore valorizzazione economica della denominazione.

2. Il comitato promotore comunica le proposte di modificazione a tutti gli utilizzatori della denominazione.

3. Qualora la proposta sia diretta all'allargamento della zona di produzione, deve essere corredata da documentazione contenente il parere della maggioranza degli utilizzatori della D.O.C. che abbiano presentato denunce di produzione in ciascuno degli ultimi tre anni.

4. La stessa documentazione relativa al parere della maggioranza degli utilizzatori della denominazione deve essere prodotta anche nel caso in cui sia proposta una denominazione di origine riferita allo stesso territorio nel quale insista una preesistente denominazione. In tale caso, il Comitato nazionale evidenzia i parametri tecnici differenziali che consentono di distinguere con sufficiente oggettività le due denominazioni.

Capo II

ALBO DEGLI OLIVETI

Art. 5.

Costituzione degli albi degli oliveti

1. L'albo degli oliveti di cui all'art. 8 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, è istituito, per ciascun olio vergine o extravergine di oliva, e comprende tutti i terreni olivati le cui caratteristiche consentono la produzione della denominazione di origine controllata. Esso è denominato «Albo degli oliveti dell'olio vergine o extravergine della denominazione di origine controllata» seguito dalla relativa denominazione di origine.

2. L'albo è annualmente aggiornato dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura nel cui territorio rientra la zona di produzione dell'olio a

denominazione di origine. Qualora tale zona sia estesa a più province, ciascuna camera di commercio istituisce l'albo per il territorio di propria competenza e trasmette l'albo medesimo alle camere di commercio delle altre province.

3. Copia dell'albo, su supporto magnetico, è fornita entro il 31 dicembre di ogni anno dalla camera di commercio, industria, artiginato e agricoltura per l'immissione nel sistema informativo del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Art. 6.

Denuncia degli oliveti

1. La denuncia degli oliveti da iscrivere all'albo è presentata dal proprietario, dall'affittuario o da chiunque abbia la disponibilità a qualunque titolo dei terreni olivati, d'ora in avanti denominato «conduttore». La denuncia è redatta in conformità al modello *A* allegato al presente regolamento.

2. La denuncia e presentata alla regione o alla provincia autonoma nel cui territorio ricadono in tutto o in parte gli oliveti, ovvero al consorzio di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, che provvede a trasmettere immediatamente la denuncia stessa alla regione o alla provincia autonoma competente.

3. La regione competente puo richiedere che la denuncia sia corredata dalla cartografia in scala 1:2.000, ovvero dal certificato catastale o dalla scheda dello schedario olivicolo nazionale.

4. In fase di prima applicazione di un disciplinare di produzione, la denuncia degli oliveti deve essere presentata entro sei mesi dalla data del provvedimento ministeriale di riconoscimento della denominazione. Le successive variazioni di consistenza degli oliveti iscritti nell'albo, dovute allo spiantamento o alla realizzazione di nuovi impianti, nonché tutte le modificazioni eventuali dei sistemi di coltivazione devono essere denunciate a cura dei conduttori interessati nel termine di sei mesi secondo le modalità di cui ai precedenti commi.

5. Il cambiamento del conduttore deve essere denunciato, entro sessanta giorni, alla competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. Il conseguente aggiornamento dell'albo è effettuato nei sessanta giorni successivi alla denuncia.

6. Il conduttore che, pur avendo diritto a chiedere l'iscrizione del proprio oliveto nell'albo. non l'abbia richiesta, può presentare denuncia, secondo le modalità di cui ai precedenti commi 1 e 2, entro il primo semestre dell'anno precedente a quello d'inizio della campagna olearia dalla quale intende usufruire della denominazione.

Art. 7.

Controlli sulle denunce degli oliveti

1. La regione o la provincia autonoma, all'atto del ricevimento della denuncia, redatta in quattro esemplari, secondo il modello *A* allegato al presente regolamento, restituisce al conduttore un esemplare della denuncia stessa.

2. La regione o la provincia autonoma provvede a verificare la corrispondenza della entità della superficie e degli altri requisiti tecnici previsti dal disciplinare di produzione, richiedendo eventuali integrazioni della documentazione cartografica dei riferimenti cartografici qualora ritenga insufficienti quelli acquisiti. Per l'espletamento degli accertamenti può essere richiesta la collaborazione dei consorzi, di cui all'art. 18 della legge 5 febbraio 1992, n. 169. La regione o la provincia autonoma accerta altresì la presumibile età di impianto degli oliveti in funzione della loro produzione per unità di superficie e il numero di piante presenti nel mappale denunciato. In ogni caso, la regione o la provincia autonoma provvede al riesame tecnico degli oliveti iscritti negli albi, almeno ogni cinque anni.

3. La denuncia degli oliveti, corredata dalla dichiarazione di rispondenza ai requisiti prescritti di cui all'art. 8, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, è trasmessa dalla regione o dalla provincia autonoma in duplice esemplare alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura. Il terzo esemplare della denuncia è trattenuto agli atti della regione o della provincia autonoma.

Art. 8.

Dati ed elementi figuranti nell'albo

1. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura provvede ad iscrivere nell'albo, con il nome del conduttore denunciante, i terreni olivati destinati alla produzione dell'olio a denominazione di origine. Nell'albo, oltre al cognome, al nome, al codice fiscale e all'indirizzo del conduttore, devono essere riportate le seguenti indicazioni:

a) data di iscrizione nell'albo e rispettivo numero di matricola;

b) località (comune, frazione o contrada) nella quale ricadono i terreni olivati;

c) entità della superficie dei terreni olivati corredata dai riferimenti catastali, distinta per tipo di coltura (promiscua o specializzata), presenza varietale con la specificazione della quantità massima di olive e del corrispondente quantitativo di olio avente diritto alla ricevuta di cui al successivo art. 9, in base alle condizioni previste nel disciplinare di produzione;

d) estremi delle denunce di variazione di cui all'art. 6 del presente regolamento.

2. La camera di commercio, dopo l'iscrizione nell'albo dei terreni olivati, restituisce al conduttore un esemplare della denuncia, annotandovi le indicazioni di cui alle lettere *a)* e *c)* del comma 1.

Capo III

DENUNCIA DELLE OLIVE

Art. 9.

Denuncia delle olive

1. Il conduttore di un oliveto iscritto nell'albo, che intenda commercializzare olive da destinare alla produzione di olio vergine o extravergine a denominazione di origine, è tenuto a presentare annualmente la denuncia delle olive prodotte, redatta in conformità al modello *B* allegato al presente regolamento.

2. La denuncia di cui al comma 1 è presentata in tre esemplari alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura immediatamente dopo l'ultimazione delle operazioni di raccolta delle olive e comunque non oltre il 30 gennaio di ogni anno.

3. Nella denuncia delle olive deve essere riportata la quantità di olive prodotte e, nel caso che il conduttore abbia in tutto o in parte alienato il prodotto, il nominativo e l'indirizzo dell'acquirente, nonché l'oliveto di provenienza del prodotto stesso. Il conduttore indica, altresì, con separata denuncia, la quantità di olive provenienti da oliveti aventi titolo a fregiarsi di una delle menzioni geografiche aggiuntive di cui all'art. 1, comma 2.

4. Il conduttore, che ceda a terzi a qualunque titolo le olive denunciate o l'olio ottenutone, deve trasferire all'acquirente la ricevuta della denuncia di produzione di cui all'art. 11 o sue frazioni, annotandovi gli estremi della cessione. La ricevuta è allegata al registro di magazzino, di cui al successivo art. 10.

Art. 10.

Registro di magazzino di carico e scarico

1. Gli operatori che provvedono a molire le olive proprie o acquistate, o che acquistano partite di olio a denominazione di origine sono tenuti ad istituire un registro di magazzino di carico e scarico, vidimato in ciascuna pagina dall'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio. Nella parte relativa al carico devono essere registrate le partite da essi prodotte o acquistate da terzi, allegando le ricevute delle denunce di produzione e le relative fatture; nella parte relativa allo scarico devono essere registrate le partite vendute, con l'indicazione degli estremi delle fatture emesse.

2. I rivenditori al minuto di olio a denominazione di origine controllata già confezionato non sono tenuti alla istituzione del registro di carico e scarico di cui al comma 1, ma devono conservare per tre anni le fatture di acquisto dell'olio.

Art. 11.

Ricevuta della denuncia di produzione delle olive

1. All'atto della presentazione della denuncia di produzione delle olive, la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura rilascia al conduttore ricevuta frazionabile, secondo il modello *C* allegato al presente regolamento, per il quantitativo denunciato. Nella ricevuta devono figurare le seguenti indicazioni:

a) quantità di olive e corrispondente denominazione di origine;

b) ubicazione dei terreni olivasti da cui provengono le olive ed eventuale luogo di destinazione delle stesse;

c) eventuali sottodenominazioni geografiche consentite alle condizioni previste nel presente regolamento;

d) nominativo ed indirizzo del conduttore e, nel caso che il prodotto sia stato ceduto, nominativo ed indirizzo dell'acquirente o del destinatario;

e) data di presentazione della denuncia.

Art. 12.

Accertamenti sulla denuncia di produzione delle olive

1. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, all'atto del rilascio al conduttore della ricevuta della denuncia di produzione delle olive, è tenuta ad accertare che i terreni olivati del conduttore denunziante risultino iscritti nell'albo degli oliveti del rispettivo olio a denominazione di origine e che il quantitativo di olive denunciato non sia superiore a quello massimo consentito dal disciplinare di produzione.

Art. 13.

Frazionamento ricevute olive

1. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, effettuati gli accertamenti, di cui all'art. 12, rilascia ai conduttori la ricevuta prevista dall'art. 11, allegandone copia alla denuncia di produzione delle olive trattenuta presso la camera di commercio stessa.

2. Il conduttore che ceda a terzi parte delle olive denunciate, richiede il frazionamento della ricevuta in due o più ricevute.

3. Nel caso in cui il conduttore conferisca le olive ad uno o più oleifici, le ricevute rilasciate dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura sono trasferite gli oleifici medesimi, previa apposita annotazione nella ricevuta stessa.

Art. 14.

Frazionamento della certificazione di idoneità per l'utilizzo delle D.O.C.

1. Le partite di olio che hanno superato gli esami analitici ed organolettici sono corredate a cura della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente pr territorio di un certificato di idoneità all'utilizzo della D.O.C. da rilasciarsi al detentore della partita entro quindici giorni dall'espletamento delle procedure. Tale certificato costituisce legittimazione ufficiale della designazione dell'olio e deve essere conservata nella documentazione ufficiale del confezionatore.

2. In caso di vendita frazionata prima del confezionamento, la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura provvede, su richiesta del detentore, a frazionare il certificato di idoneità, in conformità al modello *D* allegato al presente regolamento, secondo le esigenze indicate dal detentore stesso e fino a concorrenza del quantitativo totale abilitato.

3. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura all'atto del rilascio della certificazione di idoneità dell'utilizzo della D.O.C. dell'olio ritira dagli interessati le ricevute di produzione delle olive precedentemente rilasciate ai sensi dell'art. 11, effettuando il riscontro di legittimità anche in termini quantitativi sulla base della resa olio - olive risultante dal quantitativo di olive riportato nelle ricevute esibite dal richiedente e ritirate.

Art. 15.

Stampa dei modelli

1. La camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura competente per territorio cura la stampa dei modelli *A*, *B*, *C* e *D* allegati al presente regolamento e provvede alla loro distribuzione agli interessati.

Capo IV

COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE

Art. 16.

Campo di applicazione

1. Al fine di consentire agli interessati, per le partite di olio a denominazione di origine controllata, di utilizzare la denominazione loro propria, essi devono sottoporle, prima della loro immissione al consumo, ad esame organolettico e ad analisi chimico-fisica, per accertarne la rispondenza ai requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione.

Art. 17.

Definizione di partita

1. Ai fini dell'effettuazione degli esami chimico-fisici ed organolettici, per partita di olio s'intende una massa di prodotto con la stessa denominazione e della stessa annata, ottenuta da un unico processo di trasformazione e contenuta in un unico o più recipienti ovvero in bottiglie o altri recipienti, collocati nello stesso locale o complesso aziendale.

2. Il detentore della partita di olio che richiede la denominazione di origine controllata può considerare «partita» anche tutta la produzione dell'annata riferita a una determinata categoria di olio.

Art. 18.

Presentazione della richiesta

1. Il detentore di olio che desidera ottenere la certificazione di una partita a D.O.C. deve presentare apposita richiesta, anche per il tramite del consorzio di tutela, alla camera di commercio del territorio di produzione per il prelievo del campione da sottoporre agli accertamenti di cui all'art. 1, utilizzando il modello di cui all'allegato 1 del presente regolamento.

2. Le partite di olio dalle quali sono stati prelevati i campioni non possono essere rimosse dal luogo ove si trovano al momento del prelievo nel periodo compreso tra il prelievo stesso e la ultimazione dell'esame chimico-fisico, tranne per cause di forza maggiore. In tale ultimo caso, gli spostamenti o i travasi devono essere peventivamente comunicati alla competente camera di commercio ed annotati nei registri di magazzino.

Art. 19.

Esame organolettico

1. Prima dell'esame chimico-fisico, i campioni prelevati sono sottoposti all'esame organolettico da parte delle commissioni di degustazione di cui all'art. 21.

Art. 20.

Esame chimico-fisico

1. L'esame chimico-fisico è effettuato presso laboratori autorizzati dal Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali con proprio decreto.

2. Sono ammessi all'esame chimico-fisico soltanto i campioni che siano risultati idonei all'esame organolettico.

Art. 21.

Istituzione e composizione delle commissioni di degustazione

1. Per l'effettuazione dell'esame organolettico di cui all'art. 19, presso le camere di commercio sono istituite apposite commissioni di degustazione che opereranno applicando le metodologie di cui all'art. 2 della legge 5 febbraio 1992, n. 169.

2. Il ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali nomina con proprio decreto, per ogni commissione di degustazione, un presidente ed un vice presidente, scelti tra gli assaggiatori iscritti nell'albo nazionale istituito ai sensi dell'art. 17 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, che siano in possesso di comprovata esperienza nella degustazione degli oli, nonché un segretario ed un segretario supplente, scelti tra i dipendenti della stessa camera di commercio.

3. Il presidente provvede a costituire per ciascuna seduta di degustazione una commissione di assaggiatori tra quelli iscritti nell'albo indicato nel comma 2, nel rispetto dei criteri di turnazione e di rotazione.

Art. 22.

Compiti del presidente della commissione

1. Il presidente della commissione assicura il rispetto delle procedure tecniche di degustazione. Egli predispone, con l'ausilio del segretario, il piano di attività della commissione e ne cura l'attuazione.

2. Il presidente della commissione provvede alla convocazione della commissione stessa e, in apertura di seduta, alla verifica del numero legale.

3. Il presidente trasmette trimestralmente al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali gestione produzione agricola, una relazione sull'attività svolta.

Art. 23.

Funzioni di segretario

1. Il segretario della commissione predispone la preparazione dei campioni, assicurando le misure necessarie a garantire l'anonimato degli stessi.

3. Spetta allo stesso segretario la conservazione dei campioni di cui al successivo art. 25, comma 10, lettera *b)* e *c)* per il termine stabilito dalla commissione.

4. Il segretario assiste alle riunioni della commissione di degustazione, ne redige il verbale e provvede alla comunicazione delle risultanze agli interessati.

Art. 24.

Funzionamento delle commissioni di degustazione

1. Le commissioni di degustazione sono validamente costituite con la presenza del presidente e di almeno sette componenti. In caso di impedimento del presidente, questi e sostituito dal vice presidente. In caso di impedimento di uno o più componenti, gli stessi sono sostituiti da altri componenti scelti con i criteri di cui all'art. 21, comma 3. Il giudizio relativo a ciascun campione degustato si determina attraverso la media ponderata delle singole valutazioni effettuate dai degustatori ivi compreso il presidente che, inoltre coordina l'attività di degustazione nel rispetto delle procedure previste dalla normativa comunitaria in materia.

2. Nel caso in cui il numero dei campioni da degustare superi le possibilità di esame della commissione di degustazione, sono costituite più commissioni per ciascun olio.

3. Qualora i campioni da esaminare di un solo olio a D.O.C. della provincia siano in numero esiguo, alla commissione cui è demandato l'esame di detto olio è altresì affidato il compito di esaminare campioni di altro o altri oli a D.O.C. della provincia stessa.

Art. 25.

Prelevamento dei campioni

1. Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato dalle camere di commercio con specifica deliberazione della giunta camerale. Tale personale può essere coadiuvato da altro messo a disposizione dai consorzi di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169.

2. L'effettuazione dei prelievi è programmata con la necessaria frequenza, per il rispetto dei termini, dalle camere di commercio. In ogni caso, i prelievi sono effettuati entro il termine di otto giorni dal ricevimento della richiesta di prelievo ed in presenza del detentore della partita o di un suo rappresentante.

3. La richiesta di prelievo di cui all'art. 18, comma 1, può essere presentata anche tramite il consorzio di cui all'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n. 169.

4. Il campionamento di ciascuna partita è effettuato dal personale incaricato di cui al comma 1, nel rispetto delle condizioni di cui ai seguenti commi.

5. Nel caso in cui la partita sia costituita da più recipienti, per i quali venga dichiarata dal detentore la uniformità qualitativa, ai fini del campionamento è effettuato un coacervo in proporzione al quantitativo dei singoli recipienti.

6. Qualora la partita sia costituita da prodotto confezionato, il campionamento è effettuato a sondaggio sull'intera partita.

7. Per l'espletamento delle funzioni di prelevamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali dove sono conservate le partite di olio; inoltre, può prendere visione della documentazione atta ad accertare la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite dell'olio oggetto di prelevamento.

8. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali, deve farne rapporto alla competente camera di commercio per gli adempimenti di competenza. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita o al suo rappresentante.

9. Il prelevatore accerta il quantitativo dell'olio oggetto di campionamento e preleva il campione in sei esemplari assicurando la corrispondenza del campione alla massa del prodotto oggetto di esame.

10. Gli esemplari del campione sono così utilizzati:

a) uno è affidato al detentore della partita;

b) uno è destinato alla commissione di degustazione per l'esame organolettico;

c) uno è destinato alla commissione di degustazione e finalizzato all'esame chimico-fisico;

d) uno è conservato dalla camera di commercio per l'eventuale esame da parte della commissione di appello;

e) due sono tenuti di riserva presso la camera di commercio.

11. I campioni presi in carico dalla camera di commercio devono essere conservati per la durata di un anno a partire dal rilascio della certificazione della D.O.C. o dal giudizio definitivo in caso di procedimento di appello.

12. I recipienti per i singoli esemplari del campione devono avere la capacità compresa fra 0,25 e 0,50 litri ed essere chiusi ermeticamente. Per i recipienti già confezionati, può procedersi al prelevamento delle confezioni esistenti.

13. Sulla chiusura di ogni recipiente è apposto un sigillo cartaceo recante la dizione «OLIO D.O C. CAMPIONE DI CONTROLLO ESENTE DA BOLLETTA DI ACCOMPAGNAMENTO AI SENSI DELL'ART. 4, PRIMO COMMA, N. 8, DEL D.P.R. 6 OTTOBRE 1978 N. 627» completato da un'ala staccabile nella quale figurano le firme del prelevatore e del detentore della partita o di un suo fiduciario delegato che assiste al prelevamento.

14. Al momento del prelevamento è redatto, in triplice copia, un verbale secondo il modello di cui all'allegato 2 al presente regolamento, dal quale devono risultare i seguenti elementi:

a) numero del verbale;

b) data e ora del prelevamento;

c) nominativo del prelevatore;

d) nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;

e) eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, specificamente delegato a presenziare al prelevamento;

f) modalità di prelevamento, specificando eventuali coacervi;

g) descrizione delle partite di olio e dei recipienti;

h) attestazione del prelevatore circa le modalità attraverso le quali egli ha provveduto ad accertare i requisiti di tipologia e di quantità della partita, nonché di identificazione dei recipienti;

i) dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati con l'apposizione, sulle apposite ali staccabili, delle firme del prelevatore e del detentore o suo rappresentante.

15. I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante.

16. Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita; una copia rimane al prelevatore; una copia è consegnata, unitamente ai campioni, al segretario della commissione di degustazione istituita presso la competente camera di commercio.

17. La consegna dei campioni e dei relativi verbali al segretario della commisione di degustazione è effettuata il giorno successivo al prelevamento.

18. I campioni sono presi in carico e conservati a cura del segretario della commissione di degustazione e devono essere conservati in frigorifero.

19. Il segretario della commissione di degustazione provvede ad inviare un esemplare di campione al laboratorio competente per territorio tra quelli autorizzati dal Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, entro i due giorni successivi a quello dell'effettuazione dell'esame organolettico.

Art. 26.

Esame organolettico

1. La degustazione è effettuata prima dell'esame chimico-fisico.

2. La degustazione è effettuata su campioni resi anonimi a cura del segretario della commissione di degustazione.

3. Nel corso di una riunione non possono di norma essere assoggettati ad esame più di 5 campioni. La stessa commissione può effettuare, nell'arco di una giornata, non più di due riunioni, previo congruo intervallo tra le stesse.

4. Per ogni campione degustato deve essere compilata apposita scheda individuale di valutazione. Il modulo di rilevazione delle caratteristiche organolettiche degli oli a denominazione di origine controllata sarà stabilito dal Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali previo parere del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine controllate degli oli.

5. Non possono essere oggetto di valutazione i campioni che non risultano conformi alle prescrizioni recate dai rispettivi disciplinari di produzione.

6. L'esito negativo dell'esame organolettico preclude il successivo esame chimico-fisico e comporta la dichiarazione di non idoneità della partita. In tal caso, il presidente della commissione di degustazione, tramite il segretario della commissione stessa, entro tre giorni dalla data di effettuazione dell'esame, informa l'Ufficio competente dell'Ispettorato centrale repressione frodi.

Art. 27.

Esame chimico-fisico

1. L'esame chimico-fisico dei campioni prelevati è effettuato, dopo il superamento dell'esame organolettico, presso i laboratori autorizzati ai sensi dell'art. 20.

2. L'analisi deve accertare la rispondenza del campione ai requisiti prescritti dai relativi disciplinari di produzione e, ove richiesto, deve accertare ogni ulteriore elemento di valutazione.

3. L'analisi deve essere effettuata nel termine di cinque giorni dalla data di presa in carico del campione da parte del laboratorio.

4. Le partite di olio giudicate idonee ai fini della concessione della D.O.C. devono essere confezionate per l'immissione al consumo entro quarantacinque giorni dalla data della comunicazione dell'esito positivo dell'esame chimico-fisico. Trascorso tale termine, deve essere richiesta una nuova certificazione di idoneità.

5. Le camere di commercio competenti per territorio rilasciano ai detentori delle partite di olio che hanno superato l'esame organolettico e quello chimico-fisico apposita certificazione di idoneità per l'utilizzo della D.O.C. in conformità al modello *D* allegato al presente regolamento. Tale certificazione deve essere acclusa al registro di carico e scarico.

6. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica comporta che la partita sia dichiarata non idonea.

7. La comunicazione all'interessato, nei casi di giudizio di non idoneità, è effettuata mediante raccomandata con avviso di ricevimento dalla camera di commercio entro dieci giorni dall'emanazione del giudizio, e deve contenere le relative motivazioni tecniche e precisare il termine entro il quale può essere proposto ricorso in appello.

8. Le comunicazioni relative ai giudizi di non idoneità devono essere altresì inviate per conoscenza, negli stessi termini di cui al comma 7, al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, ed all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.

9. Qualora il campione venga giudicato non idoneo, l'interessato può presentare ricorso alla commissione di appello di cui al successivo articolo entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione. Le spese per gli esami di appello sono a carico del richiedente.

Art. 28.

Procedimenti di appello

1. Il ricorso avverso il giudizio di «non idoneità» emesso dalla commissione di degustazione è proposto dall'interessato alle competenti commissioni di appello per gli oli a D.O.C. dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale aventi sede presso il Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli e nominate con decreto del Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

2. Il ricorso è depositato presso la commissione di degustazione che ha espresso il giudizio di non idoneità.

3. La commissione di degustazione, entro sette giorni dal deposito del ricorso, lo trasmette, a spese dell'interessato, alla commissione di appello unitamente al campione dell'olio giudicato non idoneo, appositamente custodito dalla competente Camera di commercio.

4. Il ricorso alla commissione di appello non può essere proposto se il giudizio di non idoneità è espresso sulla base delle risultanze dell'analisi chimico-fisica. In tal caso, l'interessato può richiedere la revisione di analisi, da effettuarsi dai laboratori specializzati nella materia ed individuati dal Ministero dell'agricolutara e delle foreste con decreto 18 luglio 1986, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 244 del 20 ottobre 1986.

Art. 29.

Composizione e durata delle commissioni di appello

1. Ciascuna commissione di appello è composta da un presidente, da almeno sette membri, uno dei quali è nominato vice presidente, e da un segretario, nonchè dai rispettivi supplenti, nominati dal Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali secondo i criteri di cui al comma 2 e dura in carica tre anni.

2. Il presidente ed i componenti delle commissioni di appello sono scelti tra gli iscritti nell'albo nazionale degli assaggiatori, istituito ai sensi dell'art. 17 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, in possesso di comprovata esperienza nella degustazione degli oli.

3. Il segretario e il relativo supplente sono designati tra i funzionari del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, con qualifica funzionale non inferiore all'ottava.

4. I componenti delle commissioni di appello non possono contemporaneamente essere membri delle commissioni di degustazione di primo grado.

Art. 30.

Funzioni del presidente e del segretario delle commissioni di appello

1. Salvo quanto stabilito negli articoli 31 e 32, il presidente ed il segretario delle commissioni di appello esercitano le funzioni rispettivamente previste per il presidente e per il segretario delle commissioni di degustazione degli articoli 22 e 23.

Art. 31.

Compiti e funzionamento delle commissioni di appello

1. Le commissioni di appello giudicano con la presenza del Presidente e di almeno sette componenti.

2. Per ogni campione degustato il presidente ed i membri componenti delle commissioni di appello redigono una scheda individuale di valutazione su modello conforme all'allegato di cui al comma 4 dell'art. 26.

3. L'esito negativo dell'esame organolettico comporta la dichiarazione di non idoneità della partita di olio esaminata e la conseguente comunicazione della dichiarazione stessa alla commissione di degustazione che ha trasmesso il ricorso, al competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi ed al soggetto interessato.

Art. 32.

Organizzazione delle commissioni di appello

1. Il disbrigo degli affari di natura tecnico-amministrativa inerenti al funzionamento delle commissioni di appello è affidato all'ufficio di segreteria del Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli.

2. In particolare, l'ufficio di segreteria di cui al comma 1 provvede:

a) a prendere in carico, con trascrizione in apposito registro, separatamente per le commissioni di appello dell'Italia settentrionale, centrale e meridionale, i ricorsi e i relativi campioni, previo controllo della loro integrità, ed a curarne il buono stato di conservazione fino alla effettuazione degli esami organolettici;

b) a comunicare ai presidenti ed ai segretari delle commissioni di appello interessate, entro cinque giorni dalla data di ricevimento dei ricorsi e dei campioni, l'avvenuta presa in carico degli stessi;

c) ad assicurare la disponibilità e la funzionalità della sala di degustazione e delle attrezzature occorrenti per la degustazione;

d) ad assicurare gli adempimenti tecnici necessari per la effettuazione degli esami organolettici, con particolare riguardo alla necessità di rendere anonimi i campioni ed alla presentazione del prodotto nelle condizioni ottimali;

e) a prendere in carico, con trascrizione in apposito registro, una copia dei verbali delle riunioni delle commissioni di appello redatti a cura dei segretari delle commissioni stesse e sottoscritti dagli stessi e dai rispettivi presidenti.

3. Il Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, può incaricare le commissioni di appello di esaminare a sondaggio, oltre ai campioni giudicati «non idonei», i campioni giudicati «idonei» in primo grado relativi a partite di olio giacenti presso il detentore ovvero già immesse in commercio, allo scopo di uniformare i criteri di valutazione delle commissioni di primo grado sul territorio nazionale.

4. Il Ministero per il corrdinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, gestione produzione agricola, qualora lo ritenga opportuno, può altresì affidare alle commissioni di appello ogni altro incarico in materia di esame sensoriale.

Art. 33.

Registri e verbali delle commissioni di appello

1. Il registro di presa in carico dei ricorsi e dei campioni ed il registro dei verbali delle sedute di degustazione, di cui all'art. 32, comma 2, lettera *a)* ed *e)*, tenuti dalla segreteria del comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli, devono essere vidimati dal segretario del comitato nazionale stesso e le relative pagine devono essere numerate progressivamente.

2. Il verbale della seduta di degustazione, oltre a contenere la data della riunione e l'individuazione dei partecipanti, deve riportare il giudizio conclusivo espresso per ciascun campione degustato e, in caso di «non idoneità», il relativo motivo, nonchè il numero attribuito a tale campione nella fase in cui lo si è reso anonimo.

3. Il verbale è sottoscritto dal presidente e dal segretario della commissione di appello, il quale ultimo lo trasmette al comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli e ne informa, a mezzo di lettera raccomandata, il soggetto interessato, la commissione di degustazione di primo grado e il competente ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi.

4. L'abbinamento del campione degustato con il detentore dell'olio al quale il campione stesso si riferisce è effettuato dal segretario della commissione di appello al termine della seduta di degustazione. Il risultato di tale abbinamento è comunicato all'ufficio di segreteria del comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli ai fini della trascrizione nei registri di presa in carico assieme ai risultati della degustazione medesima.

Art. 34.

Misure atte ad assicurare la rispondenza fra la certificazione di idoneità e le partite

1. Al fine di assicurare la rispondenza fra i certificati di idoneità alla D.O.C. e le relative partite di olio, nonchè l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori delle medesime partite devono:

a) conservare agli atti documentali i certificati di idoneità;

b) annotare nei registri di carico e scarico e nei registri di confezionamento, il riferimento al certificato di idoneità per ogni partita o frazione di essa oggetto di commercializzazione.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma, 4 novembre 1993

Il Ministro: DIANA

Visto, *il Guardasigilli* CONSO

Registrato alla Corte dei conti il 15 dicembre 1993
Registro n. 11 Agricoltura, foglio n. 263

MODELLO A

DENUNCIA DI ISCRIZIONE DEGLI OLIVETI[1]

(ART. 8 LEGGE 5 FEBBRAIO 1992, N. 169)

ZONA DI PRODUZIONE DELL'OLIO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA" . ... (2) D.M. .... del ......

Camera di Commercio I.A.	*Spazio riservato alla Regione o Provincia autonoma* di
Matricola N	Denuncia presentata il
Data di iscrizine nell'Albo	

Informazioni relative al Conduttore.				
Ragione sociale / Cognome e nome				
		Codice fiscale		
Estremi di nascita se persona fisica				
giorno mese anno	Comune		Prov	Sesso M F
Sede sociale o domicilio				
Via	n. civico	Comune	Prov.	C.A P

Ubicazione dei terreni olivati siti in Provincia di								
	COMUNE	Superficie						
		Totale		Olivata		Iscritta (1		
		ETTARI	ARE	ETTARI	ARE	ETTARI	ARE	
A	LOCALITA							
		C.A P						
	Via	n civ						
	COMUNE	Superficie						
		Totale		Olivata		Iscritta (2		
		ETTARI	ARE	ETTARI	ARE	ETTARI	ARE	
B	LOCALITÀ							
		C.A P						
	Via	n. civ.						
	COMUNE	Superficie						
		Totale		Olivata		Iscritta (3		
		ETTARI	ARE	ETTARI	ARE	ETTARI	ARE	
C	LOCALITA							
		C A P						
	Via	n. civ						
				Totale Superf Iscritta (1-2-3)		ETTARI	ARE	

(1) - La denuncia, da redigere in quattro esemplari, va presentata alla Regione o alla Provincia autonoma nel cui territorio ricadono gli oliveti da iscrivere all'Albo

(2) - Indicare la denominazione di origine controllata dell'olio e gli estremi del decreto di riconoscimento e di approvazione del rispettivo disciplinare di produzione

DESCRIZIONE DEI

IMPIANTO (1)	UBICAZIONE DI OGNI APPEZZAMENTO					SUPERFICIE DELLA PARTICELLA COLTIVATA A OLIVO(3)				Titolo in base al quale il conduttore dispone del terreno(4)
	Comune Cod. ISTAT(2)	RIFERIMENTO CATASTALE				Promiscua		Specializzata		
		Sez.	N. foglio mappa	N. part e sub.	Superficie catastale	Superf.	N. olivi	Superf.	N. Olivi	
					Ettari / Are	Ettari / Are		Ettari / Are		
					TOTALI(6)					

(1) — Fare riferimento ad una delle tre possibili unità aziendali indicate nel frontespizio (A, B o C)
2) — Indicare con esattezza per ogni appezzamento da iscrivere all'Albo il codice ISTAT del Comune ove è ubicato e i riferimento catastali necessari per la sua id
3) — Indicare la superficie della particella effettivamente investita ad oliveto.
4) — Indicare se in proprietà, in affitto, in usufrutto, ecc.
5) — Indicare il codice ed il numero di piante della/e varietà di olivo presenti sulla particella.
6) — Il totale di superficie promiscua e specializzata deve corrispondere a quello indicato nella prima facciata

Data . . . . . .

Dichiarazioni dell'Ente regionale o suo delegato ai sensi dell'art. 7 del D.M.

Data

IL Responsabile

. . . .

Spazio riservato alla Camera di Commercio Industria e Agricoltura

TERRENI OLIVATI ISCRITTI NELL'ALBO

TIPO DI COLTIVAZIONE	SUPERFICIE		OLIVE	
	ha	are	Produzione per ha. consentita dal disciplinare q.li	Produzione totale consentita q.li
Specializzata				
Promiscua				

Produzione massima di olive con diritto a ricevuta .... q.li

Resa massima in olio con diritto a ricevuta .... q.li

Data

Il Segretario Generale

MODELLO B

Spazio riservato alla Camera di Commercio, Industria Artigianato e Agricoltura.
PROVINCIA di ____________
DENUNCIA N. ____________
PRESENTATA il ____________

CAMPAGNA 19 /
MATRICOLA

DENUNCIA DI PRODUZIONE DELLE OLIVE[1]

(ART. 10 LEGGE 5 FEBBRAIO 1992, N. 169)

destinate alla produzione dell'olio a denominazione d'origine

CONTROLLATA" (2) D.M. del

SOTTOZONA

MENZIONE AGGIUNTIVA

Informazioni relative al Denunciante.							
Ragione sociale / Cognome e nome							
					Codice fiscale		
Estremi di nascita se persona fisica							
giorno	mese	anno	Comune			Prov.	Sesso
							M F
Sede sociale o domicilio							
Via			n. civico	Comune		Prov.	C.A.P.

Informazioni relative alla produzione da denunciare:				
Azienda/e di produzione (3)	Superfici iscritte			
	Promiscua		Specializzata	
A B C	Ha	N. piante	Ha	N. piante
Quantitativo di olive per il quale è richiesto l'uso della denominazione di origine sopraindicata q.li ________ (4)				

(1) - La denuncia delle olive, in tre esemplari, deve essere presentata alla C.C.I.A.A. presso la quale è stata presentata la denuncia degli oliveti per l'iscrizione all'Albo.

(2) - Indicare la denominazione di origine controllata dell'olio e gli estremi del decreto di riconoscimento e di approvazione del rispettivo disciplinare di produzione. Indicare, inoltre, la eventuale sottozona e/o la menzione geografica aggiuntiva con la quale si intende caratterizzare la produzione.

(3) - Fare riferimento alla iscrizione degli oliveti all'Albo, evidenziando il/i corpi aziendali interessati dalla produzione (segnare con 'X') così come riportati nella suddetta domanda di iscrizione

(4) - IL quantitativo di olive da denunciare - purchè effettivamente prodotte nei terreni olivati cui la denuncia si riferisce - non deve essere superiore a quello massimo consentito dal disciplinare di produzione.

1 DICHIARA che le olive sono:

a) di propria spettanza .... q.li [ ]

b) di spettanza degli aventi diritto di cui appresso (compartecipanti, mezzadri, coloni, ecc.) (1) (....................) .... q.li [ ]

del Sig. ______________________________ [ ]
(cognome e nome) (qualifica dell'avente diritto) (q li)

del Sig. ______________________________ [ ]
(cognome e nome) (qualifica dell'avente diritto) (q li)

del Sig. ______________________________ [ ]
(cognome e nome) (qualifica dell'avente diritto) (q li)

2 DICHIARA di aver venduto agli acquirenti appresso specificati i quantitativi di olive a fianco di ciascuno indicati:

— al Signor ______________________________ [ ]
(cognome, nome e indirizzo) (luogo di destinazione delle olive) (q li)

— al Signor ______________________________ [ ]
(cognome, nome e indirizzo) (luogo di destinazione delle olive) (q li)

— al Signor ______________________________ [ ]
(cognome, nome e indirizzo) (luogo di destinazione delle olive) (q li).

3 DICHIARA che le olive di spettanza del sottoscritto è destinata a:

a) Molitura in proprio .... q.li [ ]

b) conferimento all'oleificio .... di . q.li [ ]

Indicare la voce che interessa(1)

4 CHIEDE che per il quantitativo di olive denunciato venga rilasciata:

a) una sola ricevuta;

oppure:

b) che la ricevuta venga frazionata:

— in n. ....ricevut.......... per le quote di spettanza del sottoscritto e degli aventi diritto, come indicato nel quadro n. 1:

— in n. ....ricevut.......... per le quote di prodotto indicate a fianco di ciascun acquirente di cui al quadro n. 2;

— in n. ....ricevut.......... per la quota di spettanza del sottoscritto, destinata parte a Molitura in proprio e parte al conferimento all'oleificio come da quadro n. 3;

Il sottoscritto dichiara di essere a conoscenza delle disposizioni previste dall'art. 28 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, relative alle sanzioni nelle quali incorre chiunque denunci un quantitativo di olive o di olio maggiore di quello effettivamente prodotto.

In fede

Data ....

IL CONDUTTORE

____

Spazio riservato alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

a) Produzione massima di olive avente diritto a ricevuta .... q.li ☐
(a termini del disciplinare di produzione)

b) Quantitativo di olive indicato dal conduttore nella presente denuncia .... q.li ☐

c) Quantitativo di olive ammesso a ricevuta per la campagna olearia in corso ...... q.li ☐

MODELLO C

RICEVUTA DI PRODUZIONE DELLE OLIVE

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI ....

Vista la denuncia di produzione delle olive presentata in data .... da..................... in qualità di ....
....
(indirizzo)

per la campagna olearia ....../........

considerato che tale denuncia si riferisce alle olive provenienti da tutti i/parte dei terreni olivati iscritti all'Albo degli oliveti con il numero di matricola n............. per una superficie di Ha ....;

Vista la denuncia con la quale viene richiesto l'uso della D.O.C.
....
Sottozona ....
Menzione geografica aggiuntiva ....;

Viste le produzioni massime di olive e di olio consentite dal relativo disciplinare di produzione,

R I L A S C I A

ai sensi ed agli effetti degli artt.11 e 13 del Regolamento n. ... del......del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali a................... in qualità di ....

* per esso a .... in qualità di ....

la presente ricevuta valida per q.li .... di olive destinate alla produzione dell'olio a denominazione d'origine controllata .... e corrispondenti a q.li ..... di olio.

data..............

IL SEGRETARIO GENERALE

....

* Nota da annullare nel caso di rilascio di ricevuta non frazionata

** Il quantitativo di olio da indicare deve essere quello corrispondente alla quantità di olive ammessa a ricevuta in conformità alla resa stabilita dal relativo disciplinare di produzione.

MODELLO D

CERTIFICATO IDONEITA' ALL'UTILIZZO DELLA D.O.C.

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI ....

OLIO ....A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA:
....
EVENTUALE SOTTOZONA ....
EVENTUALE MENZIONE GEOGRAFICA......................................

Vista la denuncia di produzione delle olive presentata in data ....
da .... in qualità di ....
....
(indirizzo)
per la campagna olearia ..../.........

Considerato che tale denuncia si riferisce alle olive provenienti da tutti i/parte dei terreni olivati iscritti all'Albo degli oliveti con il numero di matricola n................ per una superficie di Ha.........

Visto l'esito positivo dell'esame organolettico e dell'analisi chimico/fisica

RILASCIA

ai sensi ed agli effetti degli artt. 14 e 16 del Regolamento n. .... del .... Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali a .... in qualità di ....

* per esso a .... in qualità di ....*

il presente certificato valido per Kg. .... di olio .... a denominazione d'origine controllata ....

data ....

IL SEGRETARIO GENERALE

....

* Nota da annullare nel caso di rilascio di ricevuta non frazionata.

RACCOMANDATA

Allegato 1

RICHIESTA PRELIEVO CAMPIONI DI OLIO .... AI SENSI DEL REGOLAMENTO N..... DEL........... DEL MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

ALLA CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA,
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI

....

IL SOTTOSCRITTO ....

CON SEDE IN .... VIA ....

C.A.P. .... TEL................. FAX ....

PARTITA IVA ....

IN QUALITA' DI DETENTORE DELLA/E PARTITA/E DI OLIO ....

C H I E D E

CHE VENGA EFFETTUATO IL PRELIEVO DEI CAMPIONI DI OLIO DA SOTTOPORRE AGLI ACCERTAMENTI CHIMICO-FISICI ED ORGANOLETTICI AI FINI DELL'OTTENIMENTO DELLA CERTIFICAZIONE PER L'UTILIZZO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE ....

SI DICHIARA CHE LA/E PARTITA/E DI CUI TRATTASI E'/SONO GIACENTE/I PRESSO I DEPOSITI POSTI NELLA SEDE ....
E CHE TALE/I PARTITA/E E'/SONO CONTENUTA/E IN:

N................. BOTTIGLIE PER COMPLESSIVI Lt........

N................. CONTENITORI PER COMPLESSIVI Q.li......

IN FEDE

....

Data ....

Allegato 2

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. DI ....

ANALISI ORGANOLETTICA E CHIMICO-FISICA DEGLI OLI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO N.... DEL .... DEL MINISTERO PER IL COORDINAMENTO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

VERBALE DI PRELIEVO N........

L'anno .... il giorno............... del mese di ....

alle ore .... il sottoscritto funzionario ....

....

incaricato del prelievo dei campioni di olio al fine dell'analisi organolettica e dell'esame chimico-fisico degli oli a denominazione d'origine si è recato presso la ....
(denominazione)
Via...............................in Comune di ....
ed ha prelevato un campione di olio ai sensi dell'art. .... del regolamento n.... del .... del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali e distribuito in sei esemplari da ... contenitor.. contraddistint... da...
n....-....-....-....-....-....-....-....-.....-.....-.....-.....-.....
per rispettivi q.li.....-......-......-......-......-......-......
e/o dalla partita di bottiglie n............ per complessivi lt.........

Il prelievo è stato effettuato nelle forme di rito e secondo le modalità indicate all'art.25 del Regolamento n...... del......... del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali per n. .... contenitor..... alla presenza del Sig. ....
nella sua qualità di .... che sottoscrive il presente verbale e dichiara che trattasi di olio
....
(vergine - extra vergine)

Dei sei esemplari, sigillati alla presenza del Sig.....................
uno viene lasciato al ....
mentre gli altri cinque vengono ritirati per gli adempimenti previsti dall'art.16 del regolamento n..... del .... del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali.

IL VERBALIZZANTE

....

IL RESPONSABILE

....

ELENCO DELLE VARIETA' DI OLIVE
UFFICIALMENTE ISCRITTE NELLO
SCHEDARIO OLEICOLO ITALIANO

NUMERO D'ORDINE	DESCRIZIONE VARIETA'	CODICE VARIETA'
1	ABUNARA	860
2	AGGHIASTRU	832
3	AGOGIA	150
4	AGOSTINA	270
5	AITANA	861
6	AITANELLA	470
7	ALESSE	20
8	ALLORA	100
9	ASCOLANA DURA	210
10	ASCOLANA SEMITENERA	212
11	ASCOLANA TENERA	214
12	AUGELLINA	521
13	AURINA	400
14	BARESANA	650
15	BELLA DI CERIGNOLA	500
16	BENINI	69
17	BIANCA	970
18	BIANCHERA	40
19	BIANCHETTA	152
20	BIANCOLA	350
21	BIANCOLILLA	800
22	BORGIANA	154
23	BOSANA	960
24	BOTTONI DI GALLO	862
25	BRANDELLA	156
26	BRANDOFINO	833
27	BUGA	41
28	BURRONA	272
29	BUSCIONETTO	801
30	CAIAZZANA	450
31	CAFAREDDA	560
32	CALATINA	890
33	CAMPOSTARA	24
34	CANINESE	250
35	CANNELLINA	651
36	CARBONARA	42
37	CARBONCELLA	158
38	CARBONELLA	354
39	CARBONCHIO	361
40	CARNA	274
41	CAROLEA	720
42	CARPELLESE	471
43	CARPINETANA	355
44	CASALIVA	1
45	CASTIGLIONESE	351
46	CAZZINICCHIO	520
47	CELLINA	524
48	CERASA DI MONTENERO	402
49	CELLINA DI ROTELLO	401
50	CERASELLA	501

NUMERO D'ORDINE	DESCRIZIONE VARIETA'	CODICE VARIETA'
51	CERASOLA DI TRICASE	561
52	CERASUOLA	802
53	CERASUOLO	362
54	CERZEGNA	451
55	CICIARELLO	750
56	CILIERO	562
57	CIMA DI BITONTO	522
58	CIMA DI MOLA	523
59	CIMIGNOLO	160
60	COCCONA	274
61	COCUCCIARO	502
62	COLOMBAIA	50
63	COLOMBINA	90
64	COLOMBINO	101
65	COMPOSTER	16
66	CONFETTO	961
67	CORATESE	472
68	CORATINA	503
69	CORNACCHIOLA	652
70	CORNARELLA	403
71	CORNIOLA	43
72	CORNIOLA (CALABRIA)	700
73	CORNIOLA (LATINA)	294
74	CORNIOLA (NAPOLI)	462
75	CORNIOLO	262
76	CORREGGIOLO	102
77	CORSICANO	950
78	CORVA	216
79	COZZANINA	71
80	COZZANONE	73
81	CRAPUTEL	0
82	CRASTU	815
83	CRESTORA	816
84	CROCCALEGNO	363
85	CROGNOLO	252
86	CUCCO	364
87	CUORICINO	103
88	DA RAZZA	721
89	DOLCE DI CHIAROMONTE	653
90	DRITTA	352
91	DROBNIZE	44
92	FARESANA	654
93	FASOLA DI POTENZA	655
94	FASOLA REGINA	656
95	FAVAROL	3
96	FECCIARA	264
97	FECCIARO	162
98	FEMMINELLA	473
99	FEMMINILE	657
100	FIANDOLA	75

NUMERO D'ORDINE	DESCRIZIONE VARIETA'	CODICE VARIETA'
101	FINALINA	57
102	FORT	21
103	FOSCO	254
104	FRANTOIO	104
105	FRUSCUTELLA	304
106	GARGNA'	5
107	GASTRU RAFFO	817
108	GENTILE	266
109	GENTILE (DI CHIETI)	365
110	GENTILE DI LARINO	404
111	GHIANDARA	356
112	GHIANNARA	681
113	GIARFARA	863
114	GIARRAFFA	803
115	GIUGGIOLARA	563
116	GIUSTA	658
117	GRAPPOLO	105
118	GREMIGNOLO	106
119	GROSSA	94
120	GROSSA DI CALABRIA	722
121	GROSSA DI CASSANO	701
122	GROSSA DI GERACE	751
123	GROSSAIO	107
124	GROSSA MAGGIORE	564
125	GROSSA MINORE	565
126	GRUGNALE	405
127	GUGLIA	474
128	INCHIASTRA	540
129	INTOSSO	357
130	ITRANA	276
131	LANTESCO	77
132	LARDAIA	659
133	LAURINA	218
134	LAZZERO	108
135	LEA	220
136	LECCINO	109
137	LECCIO DEL CORNO	110
138	LEUCOCARPA	504
139	LIMONCELLA	566
140	LIMONE	525
141	LIZZONE	79
142	MADONIA	834
143	MADONNA DELL'IMPRUNETA	111
144	MAFRA	702
145	MAGLIONESE	222
146	MAJATICA	660
147	MAJORCA	951
148	MANNA	542
149	MANNEDDA	541
150	MANTONICA	835

NUMERO D'ORDINE	DESCRIZIONE VARIETA'	CODICE VARIETA'
151	MARCONE	112
152	MAREMMANA	113
153	MARINELLO	682
154	MARINESE	452
155	MARINESE DI LAVELLO	661
156	MARRONCINO	306
157	MARRONENIA	278
158	MARZEMINA	28
159	MASCOLINO	662
160	MATERASSE	505
161	MAURINO	114
162	MELE	526
163	MELITANA	723
164	MERLINA	51
165	MIGNOLO	115
166	MINIOL	7
167	MONTANESE	280
168	MORAIOLO	116
169	MORCHIAIO	117
170	MORESCA	876
171	MORTELLINA	81
172	MORTINA	58
173	MUSO DI CORVO	752
174	NASITANA	836
175	NASUTA	506
176	NEBBIA	224
177	NEGRAL	9
178	NERBA	808
179	NERVA	308
180	NOCE	226
181	NOCELLARA DEL BELICE	804
182	NOCELLARA ETNEA	891
183	NOCELLARA MESSINESE	837
184	NOLCHE	507
185	NOSTRALE	633
186	NOSTRANA	703
187	OGLIARA	475
188	OGLIAROLA	453
189	OGLIAROLA (DI FROSINONE)	310
190	OGLIAROLA DI MIGLIONICO	664
191	OGLIAROLA (FOGGIA)	508
192	OGLIAROLA (POTENZA)	663
193	OGLIAROLA MESSINESE	838
194	OGLIASTRO GRANDE	476
195	OGLIASTRO PICCOLO	477
196	OLIANEDDA	962
197	OLIEDDU	971
198	OLIVA A CIUCCIO	527
199	OLIVA A CORNETTO	543
200	OLIVA ALL'ACQUA DI MONTENERO	406

NUMERO D'ORDINE	DESCRIZIONE VARIETA'	CODICE VARIETA'
201	OLIVA DI FRANCIA	820
202	OLIVA DI RACCA	366
203	OLIVA DI S. PARDO	367
204	OLIVA DOLCE DI BARBARANO	567
205	OLIVA DRITTA	282
206	OLIVA LUNGA	96
207	OLIVA SELVAGGIA	568
208	OLIVASTRA DI MONTENERO	407
209	OLIVASTRA DI MONTALCINO	118
210	OLIVASTRINO	952
211	OLIVASTRO BREVE	408
212	OLIVASTRO (DI FROSINONE)	312
213	OLIVASTRO DRITTO	409
214	OLIVASTRONE	79
215	OLIVASTRONE (RIETI)	268
216	OLIVE DOLCI	509
217	OLIVELLA	83
218	OLIVELLA (CAMPANIA)	454
219	OLIVELLA (LATINA)	296
220	OLIVOCE	358
221	OLIVO CEREALE	463
222	OLIVO DA OLIO	464
223	OLIVO DA SALARE	465
224	OLIVO DI CALABRIA	466
225	OLIVO MINUTO	724
226	OLIVONA	368
227	OLIVONE (SALERNO)	478
228	OLIVONE (VITERBO)	256
229	OLIVO TONDO	953
230	OLIVOTTO	59
231	ORIOLO	119
232	ORTICE	455
233	ORTOLANA	456
234	OTTOBRATICA	753
235	PAESANA BIANCA	410
236	PAESANA NERA	411
237	PALLANTE	412
238	PALMA	954
239	PALMARINO	258
240	PALMAROLA	665
241	PALOMBINO	172
242	PASCHIXEDDA	980
243	PASOLA	683
244	PENDOLINO	120
245	PEPERELLA	228
246	PEPILLA	413
247	PEPPINO LEO	528
248	PERANZANA	415
249	PEZZA DE QUADDU	963
250	PIANGENTE	121

NUMERO D'ORDINE	DESCRIZIONE VARIETA'	CODICE VARIETA'
251	PIANTONE DI FALERONE	230
252	PICHOLINE	122
253	PIDICUDDARA	864
254	PIGNOLA	52
252	PIPERNO	284
256	PIPPOLA	298
257	PISCIOTTANA	479
258	PIZZUTA	529
259	PIZZUTELLA	839
260	PIZZUTOLO NOSTRALE	684
261	POLICE	359
262	POSOLA	360
263	PREMUTICA	414
264	PROCANICO	286
265	PUNTERUOLO	123
266	QUERCETANO	124
267	RACIOPPA (MESSINA)	840
268	RACIOPPA (POTENZA)	666
269	RACIOPPA DI RIVELLO	667
270	RACIOPPELLA	457
271	RACIOPPELLA DI VENOSA	668
272	RAGIALE	164
273	RAPOLLESE DI LAVELLO	669
274	RASTRELLINA	166
275	RAVECE	458
276	RAZA	11
277	RAZZO	125
278	RAZZOLA	85
279	RAZZOLINO	126
280	READARA	26
281	REMUGNANA	416
282	REZZA	704
283	RIONDELLA	30
284	ROMANELLA	725
285	ROSARA	32
286	ROSCIOLA	127
287	ROSCIOLA DI ROTELLO	417
288	ROSINO	128
289	ROSSANELLO	22
290	ROSSANESE - DOLCE DI CASSANO	705
291	ROSSELLINO	129
292	ROSSESE	65
293	ROSSOLELLA	670
294	ROTONDELLA	418
295	ROTONDELLA DI MELFI	671
296	ROTONDELLA (SALERNO)	480
297	ROTONDELLO	314
298	ROTONDELLO (NAPOLI)	467
299	SALELLA	481
300	SALIGNA DI LARINO	419

NUMERO D'ORDINE	DESCRIZIONE VARIETA'	CODICE VARIETA'
301	SALVIANA	288
302	SAN BENEDETTO	569
303	SAN FRANCESCO	510
304	SANGUILENTO	369
305	SANNATICA	570
306	SANTA CATERINA	571
307	SANTAGATESE	821
308	SANT'AGOSTINO	530
309	SANTOMAURO	706
310	SARGANA	202
311	SARGANELLA	200
312	SCACCIACELLE	370
313	SCARLINESE	130
314	SCARPETTA	672
315	SEMIDANA	981
316	SESSANA	316
317	SIEROLA	260
318	SILVESTRONE	168
319	SINOPOLESE	754
320	SIVIGLIANA DA CONFETTO	955
321	SIVIGLIANA DA OLIO	956
322	SPAGNOLA	290
323	SPINOSA	673
324	SPINOSA DOLCE	674
325	SQUILLACIOTA	726
326	TAGGIASCA	53
327	TAMPOTICA	482
328	TARCOLI	45
329	TERMITE DI BITETTO	531
330	TERZA	982
331	TOMBARELLA	755
332	TONDA	459
333	TONDA (DI CALABRIA)	727
334	TONDA DI GALATONE	572
335	TONDA IBLEA	900
336	TONDINA	648
337	TONDINA (CALABRIA)	707
338	TONDINA (TARANTO)	544
339	TONDOLINA	34
340	TONDOLO	174
341	TORREMAGGIORE	511
342	TORTIGLIONE	353
343	TOSO	87
344	TRANA	318
345	TREPP	13
346	TUNDA	972
347	TUNNULIDDA	865
348	UGGIANA	320
349	UOVO DI PICCIONE	532
350	USCIANA	573

NUMERO D'ORDINE	DESCRIZIONE VARIETA'	CODICE VARIETA'
351	VADDARICA	841
352	VERA	170
353	VERACE	708
354	VERDELLA	842
355	VERDINA	292
356	VOSCIOLA	574
357	ZAITUNA	901
358	OLIVO CIPRESSINO DI PIETRAFITTA	649
359	CHEMLALI	131
360	OLIVASTRA SEGGIANESE	132
361	TONNO	321
362	REALE	322
363	OLIVA NERA	323
364	OLIVA CIERA	324
365	MONTUONICA	420
366	NOCCIOLUTA	421
367	SAN GIULIANESE	422
368	AURA SESSANELLA	483
369	MURTIGLIO	484
370	OLIVO DOLCE DI CASERTA	485
371	SPRINA	486
372	SPINAZZOLA	487
373	AGLIANICA	488
374	OLIVASTRO DI CASERTA	489
375	MALAVIZZELLA	490
376	CICENELLA	491
377	GROIA	492
378	PORCINA	493
379	NOCELLARA DI BENEVENTO	494
380	CURATONE	495
381	OLIVASTRO DI CONVERSANO	581
382	OLIVA ROSSA	582
383	CIMA DI MENFI	585
384	OLIVA DI ROSA	586
385	BOMBINO	587
386	BICCARESE	588
387	NOCIARA	589
388	OLIVASTRACCIO	648
389	BORGESE	728
390	POLICASTRESE	729
391	SAN BENEDETTESE	902
392	SAN MARTINARA	902
393	CATANESE	903
394	MENNOLARA	904
395	NOSTRALE DI MESSINA	905

NOTE

AVVERTENZA

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art 10, comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti

Note alle premesse

— La legge 5 febbraio 1992, n 169, reca «Disciplina per il riconoscimento delle denominazioni di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini».

— Il regolamento CEE n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti, è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee n L 248 del 5 settembre 1991 e ripubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 81 del 21 ottobre 1993, 2ª serie speciale

— Il comma 3 dell'art 17 della legge n 400/1988 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri) prevede che con decreto ministeriale possano essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del Ministro o di autorità sottordinate al Ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere Tali regolamenti, per materie di competenza di più Ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessità di apposita autorizzazione da parte della legge I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei Ministri prima della loro emanazione Il comma 4 dello stesso articolo stabilisce che gli anzidetti regolamenti debbano recare la denominazione di «regolamento», siano adottati previo parere del Consiglio di Stato, sottoposti al visto ed alla registrazione della Corte dei conti e pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale*

Note all'art 1

— L'art 14 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, istituisce il Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini; prevede che con decreto del Presidente della Repubblica ne siano stabilite le norme di organizzazione e funzionamento, ne fissa la composizione e stabilisce che con decreto del Ministero dell'agricoltura e delle foreste ne siano nominati i componenti

— il D Lgs 27 gennaio 1992, n 109, reca «Attuazione delle direttive CEE 89/395 e 89/396 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari»

— L'art. 7, comma 3, della legge 5 febbraio 1992, n 169, non estende il divieto all'impiego di sottospecificazioni geografiche veritiere, come nomi di fattorie, di tenute, di comuni o frazioni per i prodotti che recano la denominazione di origine controllata, purché le stesse specificazioni siano riportate graficamente in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui vengono trascritte le denominazioni riconosciute

Note all'art 2

— L'art 6 della legge 5 febbraio 1992, n 169, stabilisce che la domanda di riconoscimento della denominazione di origine controllata può essere presentata da una pluralità di produttori o da una o più Associazioni di produttori olivicoli riconosciute ai sensi della legge 20 ottobre 1978, n 674, e successive modificazioni. Lo stesso articolo definisce le modalità di presentazione delle domande di riconoscimento della denominazione di origine controllata.

— L'art. 5 della legge 5 febbraio 1992, n 169, indica gli elementi che devono essere contenuti nei disciplinari di produzione degli oli a denominazione di origine controllata.

— L'art 8 della legge 5 febbraio 1992, n 169, prescrive l'iscrizione ad un apposito albo istituito presso ogni camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura, degli oliveti siti nelle zone di produzione a denominazione di origine controllata

Note all'art 3

— L'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n 169, prevede la costituzione ed il riconoscimento dei consorzi di tutela per ogni denominazione di origine controllata e ne fissa i requisiti.

— Per l'art 5, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169 si veda in nota all'art 2

Nota all art 5

— Per l'art 8 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, si veda in nota all'art 2

Nota all'art 6

— Per l'art. 19 della legge 5 febbraio 1992, n 169, si veda in nota all art 3

Note all'art. 7

— L'art 18 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, attribuisce la vigilanza sull'applicazione della legge predetta al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, prevedendo la possibilità di esercitare tale vigilanza tramite soggetti pubblici che presentino adeguate garanzie di obiettività e imparzialità nei confronti di ogni produttore o trasformatore sottoposti alla vigilanza.

— L'art 8, comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n. 169, stabilisce che l'iscrizione avviene su denuncia dei conduttori interessati, corredata da una dichiarazione dell'ufficio regionale competente per territorio, attestante che l'oliveto da iscrivere risponde ai requisiti prescritti.

Note all'art 21

— L'art 2 della legge 5 febbraio 1992, n 169, così recita· «Possono conseguire il riconoscimento della denominazione di origine controllata gli oli che possiedono le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche previste dal Regolamento (CEE) n. 1915/87 del Consiglio del 2 luglio 1987 e dal Regolamento (CEE) n 2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991, accertate con le metodologie previste dal citato Regolamento (CEE) n 2568/91».

— L'art 17 della legge 5 febbraio 1992, n 169, prevede l'istituzione dell'albo nazionale degli assaggiatori di olio di oliva con decreto del Ministero dell'agricoltura e delle foreste che determina anche i requisiti ai fini dell'iscrizione all'albo e la relativa gestione

Nota all'art 25

— Per l'art 19 della legge 5 febbraio 1992, n 169, si veda in nota all'art. 3

Nota all'art 29

Per l'art 17 della legge 5 febbraio 1992, n. 169, si veda in nota all'art 21

93G0626

FRANCESCO NIGRO, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(6651312) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE DEPOSITARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

◇ **CHIETI**
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di De Luca
Via A. Herio, 21

◇ **PESCARA**
Libreria COSTANTINI
Corso V. Emanuele, 146
Libreria dell'UNIVERSITÀ
di Lidia Cornacchia
Via Galilei, angolo via Gramsci

BASILICATA

◇ **MATERA**
Cartolibreria
Eredi ditta MONTEMURRO NICOLA
Via delle Beccherie, 69

◇ **POTENZA**
Ed. Libr. PAGGI DORA ROSA
Via Pretoria

CALABRIA

◇ **CATANZARO**
Libreria G. MAURO
Corso Mazzini, 89

◇ **COSENZA**
Libreria DOMUS
Via Monte Santo

◇ **PALMI (Reggio Calabria)**
Libreria BARONE PASQUALE
Via Roma, 31

◇ **REGGIO CALABRIA**
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di Fiorelli E.
Via Buozzi, 23

◇ **SOVERATO (Catanzaro)**
Rivendita generi Monopolio
LEOPOLDO MICO
Corso Umberto, 144

CAMPANIA

◇ **ANGRI (Salerno)**
Libreria AMATO ANTONIO
Via dei Goti, 4

◇ **AVELLINO**
Libreria CESA
Via G. Nappi, 47

◇ **BENEVENTO**
Libreria MASONE NICOLA
Viale dei Rettori, 71

◇ **CASERTA**
Libreria CROCE
Piazza Dante

◇ **CAVA DEI TIRRENI (Salerno)**
Libreria RONDINELLA
Corso Umberto I, 253

◇ **FORIO D'ISCHIA (Napoli)**
Libreria MATTERA

◇ **NOCERA INFERIORE (Salerno)**
Libreria CRISCUOLO
Traversa Nobile ang. via S. Matteo, 51

◇ **SALERNO**
Libreria ATHENA S.a.s.
Piazza S. Francesco, 66

EMILIA-ROMAGNA

◇ **ARGENTA (Ferrara)**
C.S.P. - Centro Servizi Polivalente S.r.l.
Via Matteotti, 36/B

◇ **FORLÌ**
Libreria CAPPELLI
Corso della Repubblica, 54
Libreria MODERNA
Corso A. Diaz, 2/F

◇ **MODENA**
Libreria LA GOLIARDICA
Via Emilia Centro, 210

◇ **PARMA**
Libreria FIACCADORI
Via al Duomo

◇ **PIACENZA**
Tip. DEL MAINO
Via IV Novembre, 160

◇ **REGGIO EMILIA**
Cartolibreria MODERNA - S.c. a r.l.
Via Farini, 1/M

◇ **RIMINI (Forlì)**
Libreria DEL PROFESSIONISTA
di Giorgi Egidio
Via XXII Giugno, 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

◇ **GORIZIA**
Libreria ANTONINI
Via Mazzini, 16

◇ **PORDENONE**
Libreria MINERVA
Piazza XX Settembre

◇ **TRIESTE**
Libreria ITALO SVEVO
Corso Italia, 9/F
Libreria TERGESTE S.a.s.
Piazza della Borsa, 15

◇ **UDINE**
Cartolibreria UNIVERSITAS
Via Pracchiuso, 19
Libreria BENEDETTI
Via Mercatovecchio, 13
Libreria TARANTOLA
Via V. Veneto, 20

LAZIO

◇ **APRILIA (Latina)**
Ed. BATTAGLIA GIORGIA
Via Mascagni

◇ **FROSINONE**
Cartolibreria LE MUSE
Via Marittima, 15

◇ **LATINA**
Libreria LA FORENSE
Via dello Statuto, 28/30

◇ **LAVINIO (Roma)**
Edicola di CIANFANELLI A. & C.
Piazza del Consorzio, 7

◇ **RIETI**
Libreria CENTRALE
Piazza V. Emanuele, 8

◇ **ROMA**
Libreria DEI CONGRESSI
Viale Civiltà del Lavoro, 124
L.E.G. - Libreria Economico Giuridico
Via Santa Maria Maggiore, 121
Cartolibreria ONORATI AUGUSTO
Via Raffaele Garofalo, 33
Libreria GABRIELE MARIA GRAZIA
c/o Chiosco Pretura di Roma
Piazzale Clodio

◇ **SORA (Frosinone)**
Libreria DI MICCO UMBERTO
Via E. Zincone, 28

◇ **TIVOLI (Roma)**
Cartolibreria MANNELLI
di Rosarita Sabatini
Viale Mannelli, 10

◇ **TUSCANIA (Viterbo)**
Cartolibreria MANCINI DUILIO
Viale Trieste

◇ **VITERBO**
Libreria "AR" di Massi Rossana e C.
Palazzo Uffici Finanziari
Località Pietrare

LIGURIA

◇ **IMPERIA**
Libreria ORLICH
Via Amendola, 25

◇ **LA SPEZIA**
Libreria CENTRALE
Via Colli, 5

◇ **SAVONA**
Libreria IL LEGGIO
Via Montenotte, 36/R

LOMBARDIA

◇ **ARESE (Milano)**
Cartolibreria GRAN PARADISO
Via Valera, 23

◇ **BERGAMO**
Libreria LORENZELLI
Viale Papa Giovanni XXIII, 74

◇ **BRESCIA**
Libreria QUERINIANA
Via Trieste, 13

◇ **COMO**
Libreria NANI
Via Cairoli, 14

◇ **CREMONA**
Libreria DEL CONVEGNO
Corso Campi, 72

◇ **MANTOVA**
Libreria ADAMO DI PELLEGRINI
di M. Di Pellegrini e D. Ebbi S.n.c.
Corso Umberto I, 32

◇ **PAVIA**
GARZANTI Libreria internazionale
Palazzo Università
Libreria TICINUM
Corso Mazzini, 2/C

◇ **SONDRIO**
Libreria ALESSO
Via dei Caimi, 14

◇ **VARESE**
Libreria PIROLA
Via Albuzzi, 8
Libreria PONTIGGIA e C.
Corso Moro, 3

MARCHE

◇ **ANCONA**
Libreria FOGOLA
Piazza Cavour, 4/5

◇ **ASCOLI PICENO**
Libreria MASSIMI
Corso V. Emanuele, 23
Libreria PROPERI
Corso Mazzini, 188

◇ **MACERATA**
Libreria SANTUCCI ROSINA
Piazza Annessione, 1
Libreria TOMASSETTI
Corso della Repubblica, 11

◇ **PESARO**
LA TECNOGRAFICA
di Mattioli Giuseppe
Via Mameli, 80/82

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
Libreria DI.E.M.
Via Capriglione, 42-44

◇ **ISERNIA**
Libreria PATRIARCA
Corso Garibaldi, 115

PIEMONTE

◇ **ALESSANDRIA**
Libreria BERTOLOTTI
Corso Roma, 122
Libreria BOFFI
Via dei Martiri, 31

◇ **ALBA (Cuneo)**
Casa Editrice ICAP
Via Vittorio Emanuele, 19

◇ **ASTI**
Libreria BORELLI TRE RE
Corso Alfieri, 364

◇ **BIELLA (Vercelli)**
Libreria GIOVANNACCI
Via Italia, 6

◇ **CUNEO**
Casa Editrice ICAP
Piazza D. Galimberti, 10

◇ **TORINO**
Casa Editrice ICAP
Via Monte di Pietà, 20

PUGLIA

◇ **ALTAMURA (Bari)**
JOLLY CART di Lorusso A. & C.
Corso V. Emanuele, 65

◇ **BARI**
Libreria FRATELLI LATERZA
Via Crisanzio, 16

◇ **BRINDISI**
Libreria PIAZZO
Piazza Vittoria, 4

◇ **CORATO (Bari)**
Libreria GIUSEPPE GALISE
Piazza G. Matteotti, 9

◇ **FOGGIA**
Libreria PATIERNO
Portici Via Dante, 21

◇ **LECCE**
Libreria MILELLA
di Lecce Spazio Vivo
Via M. Di Pietro, 28

◇ **MANFREDONIA (Foggia)**
IL PAPIRO - Rivendita giornali
Corso Manfredi, 126

◇ **TARANTO**
Libreria FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **ALGHERO (Sassari)**
Libreria LOBRANO
Via Sassari, 65

◇ **CAGLIARI**
Libreria DESSÌ
Corso V. Emanuele, 30/32

◇ **NUORO**
Libreria DELLE PROFESSIONI
Via Manzoni, 45/47

◇ **ORISTANO**
Libreria SANNA GIUSEPPE
Via del Ricovero, 70

◇ **SASSARI**
MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello, 10

SICILIA

◇ **CALTANISSETTA**
Libreria SCIASCIA
Corso Umberto I, 36

◇ **CATANIA**
ENRICO ARLIA
Rappresentanze editoriali
Via V. Emanuele, 62
Libreria GARGIULO
Via F. Riso, 56/58
Libreria LA PAGLIA
Via Etnea, 393/395

◇ **ENNA**
Libreria BUSCEMI G. B.
Piazza V. Emanuele

◇ **FAVARA (Agrigento)**
Cartolibreria MILIOTO ANTONINO
Via Roma, 60

◇ **MESSINA**
Libreria PIROLA
Corso Cavour, 47

◇ **PALERMO**
Libreria FLACCOVIO DARIO
Via Ausonia, 70/74
Libreria FLACCOVIO LICAF
Piazza Don Bosco, 3
Libreria FLACCOVIO S.F.
Piazza V. E. Orlando, 15/16

◇ **RAGUSA**
Libreria E. GIGLIO
Via IV Novembre, 39

◇ **SIRACUSA**
Libreria CASA DEL LIBRO
Via Maestranza, 22

◇ **TRAPANI**
Libreria LO BUE
Via Cassio Cortese, 8

TOSCANA

◇ **AREZZO**
Libreria PELLEGRINI
Via Cavour, 42

◇ **FIRENZE**
Libreria MARZOCCO
Via de' Martelli, 22 R

◇ **GROSSETO**
Libreria SIGNORELLI
Corso Carducci, 9

◇ **LIVORNO**
Libreria AMEDEO NUOVA
di Quilici Irma & C. S.n.c.
Corso Amedeo, 23/27

◇ **LUCCA**
Editrice BARONI
di De Mori Rosa s.a.s.
Via S. Paolino, 45/47
Libreria Prof.le SESTANTE
Via Montanara, 9

◇ **MASSA**
GESTIONE LIBRERIE
Piazza Garibaldi, 8

◇ **PISA**
Libreria VALLERINI
Via dei Mille, 13

◇ **PISTOIA**
Libreria TURELLI
Via Macallè, 37

◇ **SIENA**
Libreria TICCI
Via delle Terme, 5/7

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **BOLZANO**
Libreria EUROPA
Corso Italia, 6

◇ **TRENTO**
Libreria DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO (Perugia)**
Libreria LUNA di Verri e Bibi s.n.c.
Via Gramsci, 41

◇ **PERUGIA**
Libreria SIMONELLI
Corso Vannucci, 82

◇ **TERNI**
Libreria ALTEROCCA
Corso Tacito, 29

VENETO

◇ **PADOVA**
Libreria DRAGHI - RANDI
Via Cavour, 17

◇ **ROVIGO**
Libreria PAVANELLO
Piazza V. Emanuele, 2

◇ **TREVISO**
Libreria CANOVA
Via Calmaggiore, 31

◇ **VENEZIA**
Libreria GOLDONI
San Marco 4742/43
Calle dei Fabri

◇ **VERONA**
Libreria GHELFI & BARBATO
Via Mazzini, 21
Libreria GIURIDICA
Via della Costa, 5

◇ **VICENZA**
Libreria GALLA
Corso A. Palladio, 41/43

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA, piazza G. Verdi, 10;**
- **presso le Concessionarie speciali di:** **BARI, Libreria Laterza S.p.a., via Sparano, 134 - BOLOGNA, Libreria Ceruti, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, Libreria Pirola (Etruria S.a.s.), via Cavour, 46/r - GENOVA, Libreria Baldaro, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Libreria concessionaria «Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato» S.r.l., Galleria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, Libreria Italiana, via Chiaia, 5 - PALERMO, Libreria Flaccovio SF, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, Libreria Il Tritone, via del Tritone, 61/A - TORINO, Cartiere Miliani Fabriano - S.p.a., via Cavour, 17;**
- **presso le Librerie depositarie indicate nella pagina precedente.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie speciali possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1994

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre 1994
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1994 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1994

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari

- annuale	L.	357.000
- semestrale	L.	195.500

Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale.

- annuale	L.	65.500
- semestrale	L.	46.000

Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee

- annuale	L.	200.000
- semestrale	L.	109.000

Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali

annuale	L.	65.000
- semestrale	L.	45.500

Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni

- annuale	L.	199.500
- semestrale	L.	108.500

Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali

- annuale	L.	687.000
- semestrale	L.	379.000

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta Ufficiale, *parte prima, prescelto con la somma di* **L. 98.000**, *si avrà diritto a ricevere l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 1994*

Prezzo di vendita di un fascicolo della serie generale	L.	1.300
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.300
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	L.	2.550
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.300
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.400
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.400

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L.	124.000
Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione	L.	1.400

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L.	81.000
Prezzo di vendita di un fascicolo	L.	7.350

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1994
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo mediante 52 spedizioni settimanali raccomandate	L.	1.300.000
Vendita singola per ogni microfiches fino a 96 pagine cadauna	L.	1.500
per ogni 96 pagine successive	L.	1.500
Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	L.	4.000

N.B. — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983 — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L.	336.000
Abbonamento semestrale	L.	205.000
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L.	1.450

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA
abbonamenti ☎ (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni ☎ (06) 85082150/85082276 - inserzioni ☎ (06) 85082145/85082189